Broyeur à fruits

&

Pressoir manuel hydraulique

Manuel d'utilisation

PARC NATUREL DES DEUX OURTHES

Octobre 2012

Utilisation du broyeur à fruits

Il est indispensable de le lire ce manuel d'utilisation avant toute utilisation.

1. Préliminaires

Le broyeur à pommes :

→ sert à faciliter l'extraction du jus des fruits,

→ est un outil relativement dangereux nécessitant certaines précautions d'utilisation,

→ doit être maintenu dans un endroit propre et sec et être nettoyé entièrement après chaque utilisation,

→ doit être utilisé exclusivement pour le broyage des fruits (pommes, poires…)

2. Récolte des fruits et nettoyage

Les fruits seront récoltés à maturité et stockés dans un endroit sec et frais.

Avant le broyage, ceux-ci seront lavés à l'aide d'une brosse dans de l'eau sulfitée (afin d'éliminer les impuretés telles que la terre, les feuilles…) et rincés abondamment à l'eau claire. Pour une bonne qualité du jus, les fruits endommagés et pourris seront éliminés.

3. Broyage

Pour plus de facilité, les plus gros fruits seront coupés en deux avant d'être introduits dans le broyeur. Le broyeur sera branché sur le secteur (220 volts) à l'aide de la prise de l'appareil (photo1) et un récipient sera placé sous le broyeur afin de récolter le broyat (photo 2)

Photo 1

Photo 2

Le broyeur sera mis en marche avant d'introduire les premiers fruits dans l'entonnoir en appuyant sur l'interrupteur situé sur le côté du moteur (photo 3).

Afin d'éviter tout bourrage, seuls ***deux ou trois fruits*** à la fois seront insérés dans le broyeur (photo 4).

Attention : si un bourrage se produit et que les couteaux tournent sans broyer ou que les fruits bloquent la rotation des couteaux, reportez-vous au point 4 : nettoyage.

Photo 3

Photo 4

Un bouton d'arrêt d'urgence (rouge) se situe juste à côté de l'interrupteur de mise en marche (photo 5). Celui-ci sert à arrêter immédiatement le broyeur en cas de problème. Pour la remise en marche, ce dernier sera légèrement tourné dans le sens des aiguilles d'une montre afin de déclencher la sécurité. Une nouvelle pression sur l'interrupteur de mise en marche permettra au broyeur de redémarrer.

Photo 5

4. Nettoyage

Afin d'éviter tout accident, **le broyeur sera débranché avant le nettoyage** ! (photo 6).

Photo 6

Pour le nettoyage proprement dit, procéder le la manière suivante :

→ démonter le broyeur en enlevant les deux boulons comme indiqué sur les photos 7 et 8.

Photo 7

Photo 8

→ enlever le plus gros des déchets à la main et ensuite laver à l'aide d'un tuyau d'arrosage ou d'un nettoyeur haute pression.

→ laisser le matériel s'égoutter et l'essuyer avec un linge sec.

→ remonter le broyeur en replaçant les deux boulons.

5. Ce qu'il ne faut jamais faire…

→ mettre les mains à l'intérieur du broyeur lorsque celui-ci est branché sur le secteur !

→ introduire autre chose que des fruits à l'intérieur du broyeur.

Ce manuel d'utilisation a été entièrement conçu par le Parc naturel Viroin-Hermeton et adapté par le Parc naturel des Deux Ourthes

Utilisation du pressoir hydraulique

Il est indispensable de le lire ce manuel d'utilisation avant toute utilisation.

1. Préliminaires

Le pressoir manuel hydraulique :

→ doit être maintenu dans un endroit propre et sec et être nettoyé entièrement après chaque utilisation ;

→ doit être utilisé exclusivement pour le pressurage des fruits (pommes, poires…).

2. Pressurage des fruits

Le pressurage consiste à extraire le jus contenu dans le broyat obtenu au préalable.

La presse sera inclinée en enlevant les deux cales (photo 1) situées le long de la gouttière afin de libérer l'entrée de la presse et de pouvoir y introduire le sac de pressage (photo 2).

Photo 1

Photo 2

Un récipient propre sera placé sous le pressoir afin de permettre la récolte du jus (photo 3).

Attention, celui-ci sera placé avant l'introduction du broyat dans le sac de pressage car le jus commence à couler dès l'introduction du broyat dans le sac.

Le sac de pressage sera ensuite rempli de broyat jusqu'au ¾ de sa contenance (il n'est pas indispensable d'en mettre autant) et le dessus du sac sera replié de façon à éviter les débordements. On peut superposer deux ou trois sacs de broyat, la presse peut contenir environ 50kg de matière à presser.

Les cercles en bois seront ensuite placés au-dessus du sac de pressage (photo 4) et, au besoin, d'autres cales supplémentaires pourront être placées au-dessus de ceux-ci surtout s'il n'y a pas beaucoup de broyat.

La presse sera ensuite redressée et les deux cales seront replacées dans leur position initiale afin de bien stabiliser la presse. (photo 5).

Photo 3

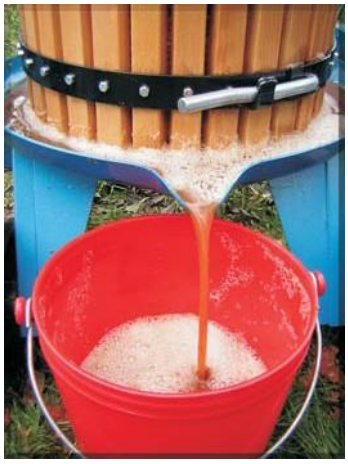

Photo 4

Photo 5

Photo 6

Au dessus de la presse se situe le manomètre : son aiguille indique la pression en bars (photo 6).

Afin de ne pas détériorer le matériel, on évitera de monter à une pression supérieure à 300 bars et surtout on veillera à ne pas atteindre le rouge…

Photo 7

Photo 8 : incliner la manette dans le sens opposé pour lâcher la pression.

Pour commencer à presser, incliner la manette noire de manière à faire descendre la presse. Le pressage pourra alors débuter en exerçant des mouvements de haut en bas sur le bras de levier jusqu'à arriver au niveau du sac et commencer à presser et à récolter le jus dans les seaux. La tige rouge métallique sera introduite sur le bras de levier pour l'allonger et faciliter ainsi la pression (photo 9 et 10).

Photo 9

Photo 10

Afin de récolter un maximum de jus, plusieurs étapes de pression pourront être exercées, espacées chacune de 10 à 15 minutes voir plus.

3. Nettoyage du pressoir

Dès que l'extraction du jus est terminée et que la pression est redescendue sur le cadran du manomètre, la manette noire sera inclinée dans l'autre sens de façon à libérer toute la pression (revoir photo 8).

Le bras de levier sera alors actionné de façon à faire remonter le couvercle de la presse qui sera à nouveau inclinée en enlevant les deux cales situées le long de la gouttière de façon à donner accès au sac de broyat pressé.

Il est possible d'ouvrir la cuve en enlevant les six fermetures métalliques situées de part et d'autre (photos 11 et 12).

Photo 11

Photo 12

Les sacs de broyat seront vidés sur un compost. Ils seront ensuite débarrassés de la pulpe à grande eau dans un seau ou à l'aide d'un tuyau d'arrosage avant d'être lavés.

Il en sera de même pour le pressoir et tous ses accessoires qui devront être méticuleusement débarrassés de la pulpe à l'aide d'un tuyau (ou d'un nettoyeur à haute pression). Il faut bien insister sur les fentes entre les lattes de bois de la pièce principale du pressoir entre lesquelles la pulpe s'incruste lors du travail.

Le matériel sera ensuite séché, essuyé à l'aide d'un linge sec et remonté.

Ce manuel d'utilisation a été entièrement conçu par le Parc naturel Viroin-Hermeton et adapté par le Parc naturel des Deux Ourthes